

牛年细数海南牛

文\海南日报记者 李佳飞 实习生 张珂月



放养在山坡上的小黄牛。李幸璜 摄

本地小黄牛野性足

今年61岁的汪达付是一名与牛打了几十年交道的高级兽医师，20多年前因参与海南本土小黄牛的选育改良工程，从河南郑州来到海南，此后就在海南扎下了根，他对海南本地牛和外地牛研究颇有心得。

“海南本地牛以小黄牛居多，部分水牛是农耕社会保留下来的品种，散见于农户家中，少见规模化养殖。而海南小黄牛最鲜明的特征是：个头小、野性足，耐热、耐旱，抗病力强，这与它数千年来的生活习性和生存环境有关。”汪达付说。

海南黄牛又称高峰黄牛、雷琼牛，词条收录于《中国畜禽品种资源保护名录》，主要分布于五指山、琼中、东方、儋州、澄迈、定安等地，以散养为主。特别是在中部黎族苗族聚居区，农民习惯把小黄牛放养在海拔700米以上的荒坡上，常年任其自由自在生长，以吃树叶为生。大约隔一个星期甚至一个月，主人才会上山，用各家独有的方法召唤头牛，领着牛群来到固定的地方吃盐巴。

为什么要吃盐巴？汪达付说，这一来可以帮助牛健胃助消化，二来可以补充牛仔生长日常所需的微量元素。但在他看来，这样的饲养方式过于粗放，牛仔生长所需的营养元素其实远远不够，以致其体格始终不够健壮，与内地精心饲养的牛有很大差距。

当然，海南小黄牛的体型特征更多是得益于遗传因素。2000年左右，为改良本土小黄牛品种，海南省启动了一项选育改良计划，引进了一批优质肉牛胚胎和大个头的内地种牛，结合本土母牛，以人工精心饲养的方式，干预海南牛的进化。

选育改良是一个漫长的过程。虽然，近年来规模化的养牛场渐渐增多，精心饲养的小黄牛个头有所变化，但总体上，海南各地农民仍以放养为主，善于爬坡、奔跑的纯种本地小黄牛野性十足。

让汪达付印象最深刻的是，在海南中部山区，很多人把本地纯种小黄牛肉称为“鹿肉”，因为放养在山间的小黄牛采食自然恩赐，难免吃到药草，人们认为这样的牛肉非常滋补。

海南养牛历史悠久

海南小黄牛皮薄、肉嫩，与外地牛肉明显不同，其中以保鲜度极高而声名远播的定安仙沟牛肉，一经品牌宣传，便带动了当地旅游经济消费。

除了鲜牛肉，海南还有不少牛肉干品牌，比如锦山牛肉干、瑞溪牛肉干等。从这些历史悠久的名小吃中，可以看出，海南人养牛食牛的传统久矣。



在奇妙的动物世界中，牛是人类最熟悉的物种之一。从远古时期的耕牛，勤勤恳恳犁地，成为人类最忠实的伙伴，到现如今的肉食牛类，常见于各地人们的餐桌，牛的身影，遍布世界各地。

一方水土养育一方生灵，不同的地理环境、气候条件、自然资源，导致牛的进化迥异，最终产生了繁多的牛类品种。以海南岛为例，这里常见的小黄牛，无论从体型还是肉质来看，都与岛外的牛有着明显的区别，耐人品味。



水牛在耕地。古月 摄

小黄牛。李幸璜 摄



比如，锦山牛肉干，其生产到底始于何时？海南日报记者翻阅史料发现，当地制作牛肉干的工艺至少已经传承了上百年。据《文昌县志》记载，民国初年，锦山墟有几家牛肉干店颇有名气，其中东寨二、罗豆红、米行、横行4家最为有名。

相传清末时，有个锦山人叫韩贵元，他养牛也宰牛卖肉，有时牛肉卖不完，他的老婆“罗豆红”就拿来做牛肉干卖。渐渐地，罗豆红牛肉干就出了名。

也有人说，文昌地区华侨众多，兴起下南洋热，古时航海技术落后，人们出海远航皆乘木船，干粮储存条件简陋，而牛肉干既轻便又好吃、耐吃，因此顺理成章成为下南洋远行的首选，所以牛肉干应运而生，并日渐盛行。

人们制作牛肉干的牛肉，以前以黄牛居多，后来也用水牛。“传统农耕社会，耕牛能干重活，人们舍不得宰杀。现在不同了，生产技术发达了，耕牛无用武之地，多半也都成了人的盘中肉。”文昌市锦山镇一位老农这样说道。

瑞溪牛肉干，与瑞溪粽子、腊肠被并称为“瑞溪三宝”。据传，清康熙年间，澄迈瑞溪建墟之时，外地客人挑货来卖，当地居民也争相拿出自家的牛肉干等好货来售卖，逐渐形成了品牌。

改良和牛渐受欢迎

就如海南文化包容兼蓄一般，海南牛亦在不断吸纳外来优质基因。随着海南经济社会发展，日本和牛、澳洲活牛等纷纷进驻海南。

在澄迈县慧牛养殖基地，几头从国外引进的和牛，前不久刚刚产了仔。“从产业发展的角度来看，我们需要对本土小黄牛品种进行改良提升，以提高市场占有率，探索出高效、安全、标准化的生产模式。”受聘于慧牛公司担任生产技术总监的汪达付告诉海南日报记者，原本最长到五六百斤的海南小黄牛，经选育改良后，如今体重可以达到800多斤，臀、胸部肌肉更加发达，体格健硕。

事实上，在此之前，澄迈引进优质日本和牛胚胎，对本地小黄牛进行了改良，研制出的“澄迈和牛”已得到好评。

“和牛肉质多汁细嫩，肌肉脂肪酸含量低，风味独特，深受国内外消费者的喜爱。”汪达付说，和牛是世界公认的优良

肉用牛品种，其特点是生长快、成熟早、肉质好。

“选育新品种适应市场需求，有利于推广，但一定要结合海南本地气候环境特点，遵循动物自然进化和生长的规律，不可操之过急。”汪达付表示，无论是纯种的

海南本土小黄牛，还是经改良后的新和牛品种，都将同在海南岛繁衍生息，优胜劣汰。■

海南黎族独特的“牛节”

文\海南日报记者 李佳飞
实习生 张珂月

作为勤恳的象征、人类最忠实的伙伴，牛与人类一直关系密切。在海南岛西部东方市的山区黎村，比如玉道村、玉龙村，至今还保留着一个特别的传统节日——“牛节”。

据《东方非物质文化遗产项目保护名录》记载：牛节，美孚方言叫“捞者堆”（也有译做“勒者对”），“捞者”是节日，“堆”是牛的意思。每年农历九月第一个牛日，人们洗犁耙，让耕牛停止劳作一天，喂饱。亲戚朋友聚在一起，大家举杯喝酒，唱山歌，感谢耕牛一年来的劳作，让人们过上好日子。附近没有“捞者堆”习俗的村庄亲戚朋友，也早早赶来一起庆祝节日。

为何举办“牛节”？当地黎族同胞告诉海南日报记者，“牛节”是为牛庆祝的意思，因为耕牛犁地非常辛苦，所以丰收时节人们就举办“牛节”以示感恩。

节日这一天，黎族同胞免除牛的劳役，让牛好好休息一天，不准打牛、骂牛，还要用糯米酒来喂牛，好好款待。家家户户还忙着赶制节日祭祀与食用的糍粑，把准备好的食物和酒当贡品，举行敬牛神祭祀仪式，颂扬牛的功德，祈望牛畜兴旺。

“过‘牛节’可以杀鸡、杀猪，但是不能杀牛，不能吃牛肉。”村民说，“牛节”代代相传，传了多少代不知道了，但是每逢过节这天，村里外出务工的青年都会尽量赶回，家家户户高朋满座，是全家团圆的日子，也是邀请朋友庆祝欢乐的日子。

值得一提的是，“牛节”这一天，黎族女子还会穿上传统的美孚方言支系服饰，唱山歌，跳打柴舞，织黎锦，摆长桌宴。节日荟萃传统文化，是外地人感受黎族文化的好时机。■